

Учебная практика

по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

форма обучения – очная

Тема: Характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных

Цели занятия:

- **дидактическая:** закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- **развивающая:** развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- **воспитательная:** формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Основные источники:

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ИЗДАТЕЛЬСТВО “ПРОФИКС” Санкт-Петербург 2003 г. – 407. составитель Л. Е. Голунова. С. 175 – 180.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. <https://vikidalka.ru/3-73487.html>
3. <https://studfile.net/preview/2824456/page:16/>

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы.
2. Законспектировать технологию приготовления коктейлей с портвейном.

План

1. Крепкоалкогольные напитки: портвейн

Что такое портвейн.



Портвейн - крепленое португальское вино с содержанием спирта 18-23%. Оно входит в категорию спиртных напитков, которые контролируются по происхождению. Алкоголь производят только из винограда долины реки Дуэро, расположенной в северо-восточной части Португалии. На бутылке аутентичного вина всегда присутствует маркировка Região Demarcada do Douro, закрепленная на законодательном уровне.

История портвейна насчитывает более 300 лет. В XVIII в. интерес к красным винам долины Дуэро стали проявлять англичане. Производимые здесь напитки отличались высокой кислотностью и насыщенным вкусом, но низким содержанием спирта. Длительная транспортировка для них была губительна. Для стабилизации крепости в вино стали добавлять бренди. Новый напиток называли в честь города Порту, где он был впервые произведен.

Первоначально дистиллят соединяли с сухими винами из Дуэро, но в 1820 г. технология была пересмотрена. Для сохранения сахара в алкоголе брожение

сусли прерывали добавлением спирта. Окончательно технология производства портвейна сформировалась к середине XIX в. Путешественники, которые пробовали оригинальный напиток в Португалии, положительно отзываются о его вкусовых и ароматических качествах.

Однако в России портвейн продолжает ассоциироваться со временами перестройки, когда в винно-водочных магазинах продавали одноименные крепленые вина с не самыми лучшими характеристиками.

С открытием винного рынка в середине 1990-х португальские виноделы были потрясены, увидев то, что в России выдавалось за порто. Сегодня в Крыму производят интересные образцы белых и красных крепленых вин с пометкой «Портвейн Массандра». Виноград для их производства собирают недалеко от Алушты, поэтому аутентичный напиток Vinho do Porto не имеет к ним отношения.

Как делается напиток



Технология изготовления современного портвейна не отличается от методик, которые применялись 100 лет назад.

Основные этапы производства:

- Отжим винограда. Сырье собирают вручную с плантаций, расположенных в долине реки Дуэро. Особый микроклимат, суглинистые почвы, обилие солнца способствуют созреванию сочных ягод с выразительным вкусом и ароматом.
- Брожение при температуре 32°C. Процесс длится 2-3 дня. За это время крепость сусла достигает 8%, а половина ягодного сахара успевает перебродить.
- Добавление виноградного спирта (77%). Он останавливает процесс ферментации и повышает уровень алкоголя в заготовке до 18-22%. Жидкость сохраняет аромат исходного сырья, а неперебродивший сахар придает ей сладость.
- Выдержка в бочках в течение 24 месяцев. Тару помещают в прохладные подвалы, располагая горизонтально (tonels) или вертикально (balseiros).
- Последующее бутилирование или дополнительное созревание в барриках меньшего объема в течение 5-50 лет.

В букете готового напитка присутствуют нежные танинные ноты, дополненные ароматами ягод, пряностей, фруктов. Цвет зависит от времени выдержки и взятых при производстве сортов винограда. Для приготовления порто первоначально использовали 48 видов, но в 1974 г. это количество сократили.

Каждая из темнокожих культур вносит в ассамбляж свои нюансы. Тинта Рориш придает напитку танинные и фруктовые ноты. Тинта Као - выраженные оттенки пряностей. Турига Насьональ - насыщенность, сложность и полноту. Тинта Барокка - тонкий букет и продолжительное послевкусие с интонациями тутовника, малины, вишни. Турига Франка вносит цветочный аромат. Порто из красных ягод в бочке со временем меняет оттенок с темно-рубинового до янтарного.

Для создания белого портвейна используют Говейо, Мальвазию Фина, Виозиньо, Рабигато, Москатель Гальего. Эти сорта позволяют изготовить алкоголь бледно-соломенного или золотистого оттенка.

Вкусовые качества портвейна



Напиток характеризуется элегантной сладостью, узнаваемой терпкостью и длительным послевкусием. Степень его сахаристости охватывает весь диапазон - от сдержанного сухого до наиболее сладкого десертного. На вкус крепленого вина влияет время выдержки. У молодых напитков он яркий, фруктовый. Чем старше возраст алкоголя, тем сильнее в нем проявляются карамельные, ореховые, специевые интонации.

Виды портвейна

Стили портвейна определяются методом производства. Самой высокой ценностью обладают красные виды, среди которых есть великие вина. На родине крепленого напитка, в городе Порту, популярны белые сорта. Розовый портвейн впервые представила компания Fladgate Partnership в 2008 г. В отличие рубинового и белого вина его не выдерживают в дубе. Бутилирование в первые месяцы сохраняет свежесть и фруктовый аромат Porto Rose.

Ruby и Ruby Reserva

Ruby - молодой красный портвейн рубинового цвета с ярким вкусом и ароматом. Это смесь молодых вин нескольких винтажей, которая фильтруется (иногда пастеризуется) перед розливом в бутылки. По этой причине напиток не улучшается с возрастом. Употребить его рекомендуется в течение 3-4 лет с момента бутилирования.

Напитки Ruby Reserva изготавливают из тщательно отобранного ассамбляжа. Они сочетают легкость и мягкую танинность, обладают сложной структурой.

Late Bottled Vintage

Поздний бутилированный винтаж - категория качественных напитков с хорошим потенциалом выдержки. Их получают из ассамбляжа вин одного года урожая. Перед бутилированием в течение 3-6 лет напиток находится в дубовых тоннелях или нержавеющей чанах. Готовое вино сохраняет оттенок Ruby и ягодный букет. Фильтрация порто из этой категории перед розливом необязательна.

Tawny и Tawny Reserva

Напитки производят из тех же сортов винограда, что и Ruby. Однако их выдерживают в дубовой таре объемом 600 л, обеспечивая интенсивный доступ кислорода. Технология позволяет создать вина коричневых и золотисто-желтых оттенков. Tawny (Тони, Тауни) - портвейн для повседневного употребления, бутилированный после созревания в течение 36 месяцев. Напитки с отметкой Reserva хранят в бочках не менее 6 лет. Оставаясь легкими и фруктовыми, они приобретают характеристики выдержанных вин. Тауни, хранящийся в бочках

перед розливом не менее 7 лет, называют Colheita. Его производят в годы самого лучшего урожая.

Сладкие сорта портвейна



Классификация порто по степени содержания сахара:

- экстра сухой - менее 40 г/л;
- сухой - 40-65 г/л; полусухой - 65-90 г/л;
- сладкий - 90-130 г/л;

- экстра сладкий - выше 130 г/л.

Сладкие вина есть среди всех видов портвейна: красного Ruby, янтарного Tawny и белого Branco. Максимальное содержание сахара - в винах Lagrima (130-150 г/л). Они обладают золотистым оттенком, ароматом спелых южных фруктов, изюма, меда. Ягоды для производства Лагрима собирают в полной зрелости и подвергают холодной мацерации перед ферментацией.

Другие сорта

К лучшим сортам порто относят Vintage, который развивается в бочках в течение 15-50 лет. Для изготовления винтажных напитков используются специально отобранные ягоды. Перед розливом в бутылки ассамбляж не фильтруется.

В категорию Single Quinta Vintage Port входят напитки из отдельного хозяйства и одного года урожая. После 3 лет выдержки в дубе их бутилируют нефiltroванными, оставляя созревать.

Правила распития портвейна

Во избежание алкогольной зависимости не рекомендуется употреблять более 1 бокала портвейна раз в 2-3 дня. Небольшой ритуал перед дегустацией позволит ощутить все нюансы напитка, почувствовать его продолжительное мягкое послевкусие.

Подготовка напитка

За 2 дня до подачи портвейн следует разместить вертикально, чтобы осадок опустился на дно. После охлаждения до нужной температуры и распечатывания бутылку нужно оставить с открытым горлышком на 30 минут, обеспечив контакт с воздухом. После этого фильтрованный портвейн можно разливать по бокалам. Закрывать бутылку извлеченной пробкой нельзя, поскольку это может испортить вкус напитка.

Розлив в специальный графин

Перед подачей нефiltroванный портвейн рекомендуется перелить в графин с тонкими стенками. Осадок должен остаться в бутылке. В течение 30 минут вино насытится кислородом и раскроет ароматный букет. Во время приема гостей декантер по традиции располагают справа от хозяина дома.

Бокалы для порто

Для подачи напитка используют винные бокалы в форме тюльпана объемом 220 мл. Их наполняют на $\frac{1}{3}$, оставляя место для концентрации аромата.

Институтом вин Дору и Порту утвержден официальный порт-глас. По форме он напоминает винный, но по размеру немного меньше.

Температура напитка

Портвейн Ruby подают при 18°C, а Tawny - при +12...+14°C. Розовые и белые сорта охлаждают до +10...+12°C. В указанном температурном диапазоне напитки раскрывают свои лучшие характеристики. Когда следует подавать алкоголь Крепленое вино подают в качестве аперитива, дижестива, предлагают к основным вторым блюдам. Дегустаторы рекомендуют пить белые и сухие виды алкоголя до еды. При употреблении на голодный желудок порто стимулирует аппетит, улучшает пищеварение. Сорта Ruby следует дегустировать после приема пищи, не закусывая. В Португалии вино из региона Дуэро пьют небольшими порциями перед ужином. По традиции этой южной страны напиток считается мужским, а для женщин на стол подают херес с более мягким вкусом.

Некоторые нюансы распития порто



- Портвейн дегустируют медленными глотками. Рекомендуется:
- Оценить внешний вид напитка.
- Поднять бокал на уровень глаз, определив оттенок и блеск портвейна.
- Сделать глубокий вдох и почувствовать аромат.
- Повращав ножку фужера, вновь услышать ароматические интонации порто.

- Во время первого глотка смочить верхнюю губу.
- Пригубить, смакуя, и медленно проглотить.
- Отметить послевкусие, в котором проявляются основные нюансы напитка.

- Чем оно длиннее, тем качественнее портвейн.
- На дегустацию 1 бокала может уйти до 30 минут.

Чем можно закусывать портвейн

Портвейн не принято закусывать. Им сопровождают основной прием пищи, его предлагают к сладкому столу или сигаре. В зависимости от способа подачи напиток сочетают с разными видами продуктов. Мягкие и твердые сыры, обжаренные орехи подходят к аперитивам. Цукаты, темный шоколад, виноград подают к напитку после основного застолья.

Паштеты, рулеты и другие мясные деликатесы сочетаются с сортами Ruby и Tawny. К белому портвейну в качестве основной трапезы следует подать рыбу и дары моря. Благородный напиток не комбинируется с первыми блюдами, овощами, соленьями

Мясо и мясные блюда

Гастрономическую пару винам красных сортов составят: телятина с моцареллой; бифштекс; печень по-дерптски; баранина с хурмой и черносливом; пряные медальоны из свинины; говяжьи стейки; потроха с виноградом; телячьи щечки; другие блюда из мяса, принадлежащие испанской, русской и английской кухням.

Рыба

Вкус белого вина подчеркнут: дорада или креветки на гриле; паста с тунцом; лосось с шафраном и кедровыми орехами; канапе с копченым лососем; тартар из семги с авокадо; фаршированные тушки кальмаров; запеченный сибас.

Сладкие десерты

Дополнением к порто после основного приема пищи станут: шоколадные пудинги; яблочные штрудели с орехами; пирожные с заварным кремом; торт "Опера"; щербеты; канапе (финики с миндалем и голубым сыром); медовые пироги с инжиром и маскарпоне; ягодные галеты по-провансальски. Вина из категории Lagrima - самостоятельный десерт для взрослых. В Португалии напитки подают со льдом и веточками мяты.

Чем можно запивать

Порто принято употреблять в чистом виде. Смешивать или запивать его не рекомендуется. Исключение можно сделать для натурального кофе и минеральной воды, которая снижает крепость вина.

Минеральная вода Добавлять в вино следует охлажденную негазированную воду. Жидкость понижает сладость алкоголя и вытесняет на поверхность ароматические молекулы, раскрывая аромат портвейна. Рекомендуемое количество минеральной воды - от 1 ст.л. до 30% от объема вина.

Черный кофе Добавление 1-2 ст.л. портвейна в кофе повышает ароматические показатели утреннего напитка. Микс обладает тонизирующими свойствами, пикантным вкусом и букетом. В него можно добавить белый ром и нагреть, получая пикантный пунш.

Коктейли с портвейном

Для приготовления коктейлей используют молодой портвейн. Он хорошо сочетается с ликерами, соком цитрусовых, водкой, Coca-Cola. На основе порто готовят яичные и молочные миксы, добавляя сливочные компоненты, вермуты, мороженое, кофе. Напитки подают в стаканах хайбол или в коктейльных рюмках, украшая мятой, сладкими трубочками, дольками и цедрой тропических фруктов.

«Порто лайм»

Легкий аперитив поднимет настроение и освежит в жаркие дни. Лимон придает ему пикантную кислинку и цитрусовый аромат. Для приготовления следует: Наполнить бокал колотым льдом (50 г). Влить белый портвейн (40 мл), сок лимона (20 мл). Перемешать и украсить долькой цитруса. Напиток со свежесжатым соком лимона или лайма получится непрозрачным. Он более натурален и не содержит сахара, который добавляют в пакетированные нектары.

Портвейн с тоником

Летний аперитив зарядит энергией перед вечеринкой. Особенности его приготовления: Поместить в высокий бокал 3 кубика льда. Влить 100 мл белого портвейна и столько же тоника, смешать. Украсить лимонным слайсом и зеленью мяты.

Коктейль «Напористый»

В оригинальном миксе сочетаются умеренная крепость, приятная сладость и легкая горчинка. Он считается мужским и легко пьется, но не следует употреблять больше 1 порции за вечер. Последовательность приготовления: Влить в шейкер по 40 мл водки и красного порто. Хорошо смешать. Наполнить

льдом широкий стакан (2-3 кубиками). Добавить "Кока-Колу" (80 мл).
Декорировать цитрусовой спиралью.